



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

LU CARNUVALI

Da alcuni anni il carnevale si vive sottotono e spesso ho sentito i miei coetanei fare comparazione con il carnevale di un tempo, vissuto in allegria e divertimento. Quest'anno, a causa della pandemia, pare che non si senta proprio l'aria del carnevale. Mi chiedo se la sentano almeno i giovani genitori con i loro bambini. Eh, sì! Per lo più sono i bambini oggi che pensano al carnevale come ad un momento di divertimento. Ma all'inizio era essenzialmente roba da adulti.

L'origine del Carnevale è molto antica; infatti pare che esistesse già in Egitto.

Il nome deriva, come si sa, da "carnem levare" o da "carni vale!", cioè "togliere la carne" o "addio carne!", detto in un periodo di smoderatezza di costumi e di gastronomia, prima di iniziare il periodo di penitenza e di digiuno della Quaresima. Infatti il Carnevale, erede dei Saturnali romani, era in origine il banchetto con cui si dava l'addio alla carne.

I Romani organizzavano i Saturnali (giochi invernali) e nell'esercito veniva eletto "il signore del malgoverno", colui che programava i festeggiamenti, anche in modo licenzioso. Assumeva il ruolo del dio Saturno e del re della Baldoria e alla fine veniva sacrificato al dio Kronos.

I cristiani erano gli unici a non partecipare ai festeggiamenti e lo si è appreso dal martirio di San Dasio, avvenuto nel 303. Dasio era un soldato cristiano che si trovava nell'attuale Bulgaria. La guarnigione lo scelse come "signore del malgoverno", ma lui non accettò. Così, poiché sapeva che alla fine sarebbe morto, preferì morire decapitato piuttosto che accettare una scelta ritenuta pagana.

Con la diffusione della religione cristiana, col passare del tempo, anche i cristiani cominciarono a prendere parte al Carnevale, per cui la Chiesa acconsentì alla loro partecipazione, purché poi praticassero i 40 giorni di Quaresima.

Durante il fascismo si favorì la ripresa delle tradizioni popolari, per cui si svolgevano le sfilate dei carri e delle maschere. Alcune leggi vietarono l'uso della maschera sul volto per motivi di pubblica sicurezza e di censura sulla libertà d'espressione, che non consentiva la satira di costume e politica.

In Brindisi come si viveva il Carnevale nel secolo passato? Era molto sentito, anche sotto il profilo gastronomico, per cui nei giorni di martedì e giovedì grasso si mangiava carne di maiale e "frizzuli", pezzettini di carne che si staccavano dal grasso fatto sciogliere sul fuoco per ricavare la sugna.

I ceti più abbienti organizzavano veglioni di Carnevale pubblici.

Ne "L'Informatore" del 17 febbraio 1934, pag. 2, si racconta di come era vissuto il Carnevale dai benestanti della città: danze e divertimenti fino alle prime ore del mattino. "Echi di Carnevale. Veglia di beneficenza. Nella magnifica sala del Teatro Verdi si è svolta sabato sera una grande Veglia danzante organizzata dal Consorzio provinciale Antitubercolare e del Fascio Giovanile. [...] Il teatro, che era stato artistica-

mente trasformato in un ambiente sfolgorante di luci e di colori, ha accolto una eletta folla di autorità e famiglie del capoluogo e della provincia. [...]"

Dopo l'avvento della Repubblica, venne ripreso il carattere goliardico e satirico del Carnevale ed elemento caratteristico era la maschera che veniva indossata da bambini e adulti e rappresentava un modo per abbandonare il proprio ruolo sociale e assumerne un altro.

I mascherati uscivano in gruppo, ridicolizzando gli aristocratici e sottolineando con gli abiti e gli atteggiamenti le differenze sociali, economiche e di genere. Quando si arrivava nelle vicinanze del Caffè Torino o del Caffè Fiamma, i carri diventavano oggetto di bersaglio da parte degli avventori del bar che lanciavano coriandoli, cacai (confetti col liquore), mënduli ricci ti Francavidda (mandorle ricoperte da zucchero, specialità di Francavilla Fontana) e candillini (confettini cilindrici che racchiudono all'interno un po' di cannella). Se il carro o la maschera erano stati particolarmente graditi, venivano lanciate anche delle monetine. Inutile aggiungere che i bambini si buttavano tra la folla per raccogliere ciò che era possibile. Si gettavano tanti coriandoli che raggiungevano l'altezza del marciapiede del corso. I bambini, quando terminavano quelli in loro possesso, spesso riempivano i loro sacchetti con quelli gettati in strada. Quanti coriandoli!... da non credere...

Chiacchiere di Carnevale alla brindisina

Mi hanno chiesto di pubblicare la ricetta delle chiacchiere di carnevale realizzate alla brindisina, cioè senza uova.

Ingredienti: 1 kg. di farina 00, 120 gr. di olio extra vergine d'oliva e 120 gr. di vino bianco. Scorza di mandarino o di limone, acqua quanto basta. Un bicchierino di liquore di anice, olio di oliva (anche l'olio di

semi di girasole va bene), zucchero a velo.

Preparazione: preparate la farina sulla spianatoia. In un padellino scaldate l'olio e, appena diventa caldo, buttate dentro le bucce di mandarino o di limone. Dopo 2-3 minuti spegnete la fiamma, togliete le bucce dall'olio e versare lo stesso sulla farina. Cominciate ad impastare, aggiungete il vino e, se piace, il liquore di anice. Se la pasta tende ad essere poco malleabile, bagnate le mani nell'acqua appena tiepida, secondo necessità.

Continuate ad impastare fino a quando si otterrà una massa non troppo morbida ma liscia. Col mattarello o, se preferite, con la macchinetta, stendete la pasta in modo molto sottile e tagliatela a strisce della larghezza desiderata con l'apposita rotellina, quindi dividete ogni striscia in pezzi a forma di rettangolo o di rombo. Potreste anche annodare ogni striscia a mo' di nodo morbido. Lasciate riposare le chiacchiere per almeno un'ora (ma anche da sera a mattina), quindi mettetle sul fuoco un tegame con abbondante olio d'oliva o di semi di girasole e frigatele. Scolatele su carta assorbente, poi disponetele su un piatto, anche a più strati, cospargendole con zucchero a velo.





Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Le frittelle di Carnevale

Un tempo nella nostra città si sentiva quello spirito di divertimento proprio del periodo: si svolgevano sfilate di carri e di maschere. I ceti più abbienti e i Circoli di cultura e della Stampa organizzavano veglioni di carnevale pubblici, presso il Teatro Verdi o altri locali. Col tempo, per ragioni di ordine pubblico e di sicurezza, ma anche di censura sulla libertà di espressione che non permetteva la satira politica e di costume, furono vietate le maschere sul volto.

Dopo l'avvento della Repubblica fu ripreso il carattere goliardico e satirico del carnevale, per cui si poterono indossare di nuovo le maschere e sottolineare con gli abiti le differenze sociali, economiche e di identità di genere.

I corsi principali erano pieni di coriandoli che arrivavano all'altezza dei marciapiedi. Sacchi di coriandoli e di stelle filanti erano pronti per essere venduti vicino alle bancarelle, dove si vendevano anche maschere di carta e di cartapesta, cappellini a forma di cono e di cilindro, confetti nostrani: menduli rizzi (mandorle ricce) di Francavilla Fontana, cacà (confetti ripieni di liquore) e candillini (confetti a forma di cilindro con all'interno un filletto di cannella).

La maschera più usata era il domino, perché permetteva di non essere riconosciuti; infatti, chi lo indossava era coperto dalla testa ai piedi e non parlava o parlava in falsetto per non tradire la propria identità. Erano utilizzati anche i travestimenti che permettevano di rappresentare in modo satirico la politica, il lavoro, lo studio. I giovanotti si divertivano a travestirsi da "signurina", da donna: mettevano due palloncini al seno, indossavano una camicetta un po' sbottonata, una gonna arricciata e lunga o, viceversa, stretta e corta per far vedere le gambe pelose e le scarpe con i tacchi alti su cui camminavano in modo malfermo. Mettevano il rossetto sulle labbra, disegnavano un neo sulla guancia e il trucco agli occhi con un turacciolo di sughero bruciato.

Le bambine si mascheravano da contadina, da Cappuccetto rosso, da spagnola, da damigella o da bambola. I maschi da scolaro, da dottore o da qualche personaggio dei cartoni.

Il martedì grasso c'era la sfilata dei carri con la rappresentazione di carnevale morto, circondato da altre maschere che piangevano smodatamente per la sua morte e lanciavano grida strazianti, tra le risate dei cittadini che osservavano fermi ai lati della strada. Anche i privati, giovani e adulti mascherati, si attrezzavano e in gruppo rappresentavano alcune scenette. C'era tanto rumore di trombette, di fischi e di grida gioiose di bambini che cercavano di riempire le loro tasche con i coriandoli gettati a terra, in attesa del lancio dei confetti, troppo costosi per essere comprati, da parte dei ricchi signori che sedevano fuori dai bar più importanti della città - Caffè Torino, Caffè Fiamma - al passaggio delle maschere. Anche sotto il profilo gastronomico, dal giovedì al martedì grasso, le donne cucinavano cibi succulenti a base di carne, soprattutto di maiale o di cavallo perché meno costosa, e preparavano i dolci nostrani legati al carnevale. Era un modo sano di passare in allegria il periodo di festa e di divertirsi.



Propongo oggi un dolce simile nell'aspetto a quello delle chiacchiere, ma diverso negli ingredienti e, quindi, con un sapore diverso.

Frittelle di Carnevale

Ingredienti: 250 grammi di farina 00, due uova, un pizzico di sale, 20 grammi di burro ammorbidito, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino e mezzo di vino dolce, un'arancia non trattata grattugiata. Olio per friggere. Zucchero vanigliato.

Preparazione: Impastate tutto finché non sentirete tra le mani una massa morbida, ma non molle. Fatela riposare al fresco per almeno mezz'ora, coperta con un panno di cotone. Quindi stendetela con la macchinetta della pasta e tagliatela a strisce che dividerete in pezzi. Lasciate riposare ancora mezz'ora, poi friggete e fate asciugare su carta per fritti. Adagiate le frittelle su di un piatto di portata e spolverizzate con zucchero vanigliato.

Multisala



Ingresso
6 EURO

I film della settimana

Da sabato 22 a mercoledì 26 febbraio 2020

- | | |
|---------------|--|
| Sala 1 | Gli anni più belli
Ore 18.15 e 20.30 |
| Sala 2 | Odio l'estate
Ore 18.30 e 20.30 |
| Sala 3 | 1917
Ore 18.20 e 20.20 |

Nuovo Cinema Paradiso Erchie - Tre Sale digitalizzate
Via Oria, 55 - Erchie (BR) - Tel. 0831.759414